

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Makronen

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Ofen; sind sie gebacken, so nimmt man sie mit einem dünnen Messer vom Papier, läßt sie im Hitzofen auf einem Tamis trocknen und hält sie so auf.

39. Gefüllte Merinken.

Man nimmt 6 Eyerweiß, 6 Loth gestoßenen Zucker und eine geriebene Citronenschaale, peitscht die Eyerweiß zu Schnee, mengt den Zucker und die Citronenschaale damit, und verrührt es bis es ganz flüssig ist; legt diesen Teig auf Papier, wie oben gesagt, formirt die Merinken rund oder oval, in der Größe einer Nuß, inwendig ein wenig hohl, streuet Zucker darauf und backt sie wie die vorigen; wenn sie schön gestiegen sind und Farbe haben, so nimmt man sie heraus, und füllt sie mit Confect, von welcher Art Früchten es seyn mag, und deckt sie mit einer andern Merinke zu.

Makronen.

40. Gewöhnliche Makronen.

Man nimmt für gewöhnliche Makronen eine geriebene Citronenschaale, anderthalb Pfund Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker, schält die Mandeln einen Tag vorher, läßt sie trocknen und stößt sie in einem Mörser mit etwas Eyerweiß; wenn sie gestoßen sind, so thut man den Zucker, die geriebene Citronenschaale und noch etwas Eyerweiß dazu, das man gut unter einander zerschlägt; nimmt hernach ein länglichtes Stück von dem Teig und formirt die Makronen in der Größe einer Nuß; thut sie in einen gelinden Backofen, wie die Biscuits, und glacirt sie auf ähnliche Art.

41. Makronen auf portugiesische Art.

Man nimmt 10 Loth Kartoffel-Mehl, 12 Eyerweiß, ein Pfund fein gestoßene süße Mandeln, und 5 Bierling fein gestoßenen Zucker; peitscht das Eyerweiß zu Schnee, vermengt es mit dem Teig; peitscht alles recht durch einander und thut den Zucker und das Mehl dazu; verfertigt hernach entweder Formen von Papier, wie zu den Biscuits, oder thut es in große Becken, wie die Biscuits de Savoie, und backt sie auf die nemliche Art.